

たるたるJとミートCがコラボ

# 幻の「東京X」使いトンカツ店

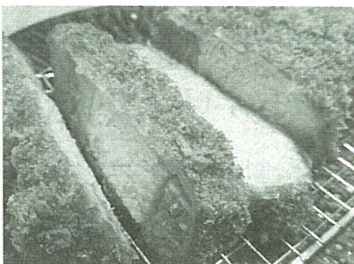
バンコク屋台料理の「カオマンガイ」や「餃子のニューヨーク」などを展開するたるたるジャパン(東京・福生・齊藤社長)は9月1日、東京・田町の商業施設「Jish Tamachi」で、田町ステーションタワーNの商業ゾーンに、新業態「トンカツX」をオープンした。



たるたるジャパン・齊藤社長(左)と「とんかつしお田」の塩田直人店主



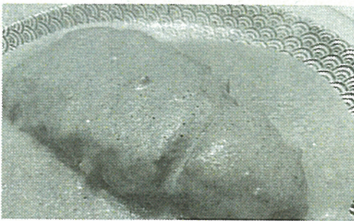
店内で生食パンを乾燥させてパン粉を作る



〈東京Xリブローズカツ定食〉のリブローズカツ



肉感が半端ない〈メンチカツ〉とゴロゴロのエビが入った〈エビカツ〉



TOKYO Xを贅沢に味わえる〈カツカレー〉と〈カツ丼〉

な甘み、さっぱりとした脂を特徴とする豚肉のニューヨーク」など「TOKYO X」をメインに使用する。「TOKYO X」は生産量が少なく希少価値の高い「幻の豚」と言われている。とんかつ店の出店に至った経緯を齊藤さんは「地元・多摩地区を代表するブランドでもある『TOKYO X』のおいしさを知ってもらい、広めたかった」と説明する。

色々と試した中で、脂身のおいしさを「TOKYO X」の良さを一番活かせる調理法がとんかつだった」と説明する。ちなみに「TOKYO X」は、バークシャー種、デュロック種、北京黒豚の三元交配種から産み出された三元豚で「ローズ」の微細な脂肪組織(サシ)が入っている。脂肪のうま味が特徴として挙げら

れ、焼き料理、炒め料理、しゃぶしゃぶなどに適している。反面、背脂肪が厚く、精肉の歩留まりが悪い、脂肪の融点が低く加工し難いといった欠点がある」という。それを克服するために「とんかつ」を提供する。使用するブレードも「TOKYO X」専用の「TOKYO X」ブレードだ。ランチでは「TOKYO X」以外の豚も使用しているが、ライドを「TOKYO X」にする

と、生の食パンを店でパン粉にする両方を試した結果、店でパン粉にした方が「TOKYO X」の肉質を活かすとの結論に至り、高温でも焦げないよう、糖度の低い食パンを選んだという。

低温(約130〜140℃)の油で約1分と火を入れてから高温(約165〜170℃)の油で仕上げると油の温度を使い分け、中はしっかりと、外はカリッ、サクッと香ばしいとんかつを提供する。使用するブレードも「TOKYO X」専用の「TOKYO X」ブレードだ。ランチでは「TOKYO X」以外の豚も使用しているが、ライドを「TOKYO X」にする

ここで「TOKYO X」の世界観を共有できた「齊藤さん」としては、

提供するメニューは、東京Xリブローズカツ定食(3,500円)(税別)・以下同)や、同リブローズカツ定食(4,200円)、同ヒレカツ定食(3,900円)など、ゴロゴロの粗挽きミンチの入った〈メンチカツ〉

提供方法も工夫しており、「とんかつを揚げる待ち時間に食べられるように手切りキャベツを先に出す。とんかつにはソースをおろし、醤油を添えて提供し、とんかつをひと切れ残しておいて、シメは茶漬けで楽しむ食べ方なども提案する。

同店では「TOKYO X」ではない国産豚を使用したランチのサービスメニューとして、〈ローズカツ定食〉1,380円や〈リブローズカツ定食〉1,680円(かつ

丼)1,800円なども用意。昼、夜ともに食事主体で、Fはゆめくは35%の定食営業として、近隣のオフィスワーカーや周辺居住者の利用を見込み、地域に愛されたいとんかつ店としての定着を目指す。

オープン前の想定客単価は2,000円台前半。店舗規模は20坪・27席。3・1・1、田町ステーションタワーN1階。

提供方法も工夫しており、「とんかつを揚げる待ち時間に食べられるように手切りキャベツを先に出す。とんかつにはソースをおろし、醤油を添えて提供し、とんかつをひと切れ残しておいて、シメは茶漬けで楽しむ食べ方なども提案する。

同店では「TOKYO X」ではない国産豚を使用したランチのサービスメニューとして、〈ローズカツ定食〉1,380円や〈リブローズカツ定食〉1,680円(かつ

丼)1,800円なども用意。昼、夜ともに食事主体で、Fはゆめくは35%の定食営業として、近隣のオフィスワーカーや周辺居住者の利用を見込み、地域に愛されたいとんかつ店としての定着を目指す。

オープン前の想定客単価は2,000円台前半。店舗規模は20坪・27席。3・1・1、田町ステーションタワーN1階。

「とんかつしお田」(神奈川県・川崎)の塩田直人店主が携わった。たるたるジャパン代表の齊藤崇さんは、「とんかつしお田」でとんかつを食べ、ひと目惚れ。店に通って塩田さんをお話し、意気投合したことから今回の監修に至った。

上質な香りやほのか